

PALETA SUÍNA

INGREDIENTES

1 pedaço de paleta suína de 1,5 kg em média

1 cabeça de alho média

2 envelopes de sazon vermelho

cominho e pimenta em pó a gosto

outros temperos de sua preferência

2 colheres de sopa cheias de maionese

4 batatas médias

azeite

molho shoyu

1 colher de sopa de sal

óleo

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o alho, 1 envelope de sazon, o cominho, o sal, a pimenta em pó e outros temperos de sua preferência.

Vá acrescentando o óleo na mistura, até formar uma pasta grossa.

Pegue o pedaço da paleta (limpe-a de sua maneira).

Em uma tábua adequada, faça furos fundos, com uma faca, de todos os lados.

Pegue o alho batido e com as mãos, espalhe bem sobre a paleta, assegurando que o alho batido adentre bem os furos (faça isso em uma forma grande para poder movimentar com facilidade a paleta).

Depois pegue a maionese e o outro envelope de sazon e misture-os.

Em seguida, passe sobre a paleta e coloque na forma que irá para o forno, forrada com um papel alumínio.

Pegue as batatas e corte-as em tamanhos de médios/grandes e coloque em volta da paleta.

Depois, sobre a paleta e as batatas, coloque a gosto o molho shoyu e o azeite.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por, uns 20 a 30 minutos ou até você ver que já soltou bastante água.

Retire o papel alumínio e deixe, aproximadamente, mais 50 minutos ou até a paleta dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/29496-paleta-suina.html>